



 **20 minutes**

 **2 personnes**

- 4 pains bretzel
- Moutarde à l'ancienne
- 2 filet de poulet
- Copeaux de parmesan
- Roquette

## ***Le pollo parmegiano - Bretzel***

Détailler le poulet en lamelles et le mettre à cuire à feu doux 3 minutes de chaque côté dans une poêle huilée.

Couper le pain bretzel en deux.

Tartiner un côté de moutarde.

Mettre la roquette, le poulet et les copeaux de parmesan sur toute la longueur.

**#platprincipal**

**#PainsBretzel**